



BÄKO Weinheimer Frischling

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



>> Weinheimer Frischling Mehrkornbrot mit Leinsamen



Zutaten

Sauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
Weinheimer Einstufenführung		
2,500 kg Roggenmehl Type 1150	_____kg	_____€
0,250 kg Anstellgut (10 %)	_____kg	_____€
2,000 l Wasser (TA 180)	_____l	_____€
4,500 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)		

Zubereitung Sauerteig

Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C
Reifezeit: mind. 16 Std.

Weizenvorteig

2,000 kg Weizenmehl Type 550	_____kg	_____€
0,010 kg Hefe (0,5 %)	_____kg	_____€
1,200 kg Wasser (TA 160)	_____l	_____€
3,200 kg Weizenvorteig		

Zubereitung Weizenvorteig

Knetung: Spiralkneter
Knetzeit: 2 Minuten 1. Stufe, 3 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur: 25 - 26 °C
Den Weizenvorteig 12 bis 20 Stunden im Kühlschrank bei 4 - 6 °C reifen lassen.

Brühstück

1,000 kg Haferflocken	_____kg	_____€
1,000 kg Leinsaat	_____kg	_____€
2,500 l Wasser (ca. 50 °C)	_____l	_____€
4,500 kg Brühstück		

Zubereitung Brühstück

Quellzeit: ca. 3 Std.

Brotteig

3,000 kg Weizenmehl Type 1050	_____kg	_____€
1,000 kg Weizenmehl Type 550	_____kg	_____€
0,500 kg Roggenmehl Type 1150	_____kg	_____€
0,200 kg Salz	_____kg	_____€
4,500 kg Roggensauerteig	_____kg	_____€
3,200 kg Weizenvorteig	_____kg	_____€
4,500 kg Brühstück	_____kg	_____€
0,200 kg Hefe	_____kg	_____€
ca. 1,800 l Wasser	_____l	_____€
18,900 kg Teig		

Zubereitung Teig

Knetung: Spiralkneter
Knetzeit: 2 min 1. Stufe, 4 min 2. Stufe
Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 15 min
Teiginlage: 0,580 kg

Aufarbeitung

Die Teigstücke werden rund gewirkt, mit Wasser abgestrichen und in Sesam gewälzt. Dann werden die Brote auf die gut mit Kartoffelmehl bestäubten Abziehdiele gelegt.

Zu Beginn der Gare soll die rel. Luftfeuchte möglichst gering sein, damit die Teigoberfläche gut abtrocknet. Sobald sich die ersten Risse in der Oberfläche zeigen, kann die Gare im feuchteren Gärraum fortgesetzt werden. Durch diese Verfahrensweise erhält das Brot eine schöne Maserung.

Gären

Stückgare: ca. 45 min

Backen

Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend

Gesamtbackzeit: ca. 40 min

Schwadengabe: normal

Backzeit: ca. 40 min

Zug anfangs geschlossen halten, nach ca. 2 min öffnen und nach weiteren 3 min wieder schließen. Je nach Krustenbräunung kann der Zug kurz vor dem Ausbacken erneut geöffnet werden.

Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim.



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk

_____ kg _____ kg _____ €